WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

POŚWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 1. | Łódź, dnia 1 września 1925 r. | **ROK I.**

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12** kwartalnie **Zł. 3.**

Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40,** pół strony **Zł. 20,** ćwierć strony **Zł. 15.** Dla stałych klijentów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.** Godziny redakcyjne od 1—3 po południu.

Wyrabiajmy wina dla siebie—w domu i dla swoich—w kraju!

DO CZYTELNIKÓW.

Podejmując wydawnictwo niniejszego organu fachowego, mającego za zadanie podniesienie i powołanie do życia i starodawnej świetności winiarstwa krajowego, które przez półtorawiekowy okres niewoli naszej wydarte zostało Narodowi naszemu przez obce żywioły i — wskutek nieuczciwego traktowania — doprowadzone do zupełnego upadku i potrzeby zastąpienia przez przemysł winiarski cudzoziemski — pojmujemy cały ogrom pracy, jaki spada na słabe już i sterane wiekiem i przeżyciami wojennymi barki nasze.

Ożywia nas jednak i podnieca ideja służenia znękanej Ojczyźnie na polu wskrzeszenia jednej więcej placówki pracy i zarobkowania dla rdzennej ludności kraju, oraz potrzeba ratowania rodzimego cukrownictwa od wyzysku zagranicy i konieczność ograniczenia wwozu do kraju cudzoziemskich win i alkoholi szlachetnych, które pochłaniają miljony złotych rocznie na niekorzyść tak pojedyńczych jednostek i rodzin polskich, jak również Skarbu Państwa Polskiego.

Sztuka produkowania win z owoców krajowych stoi obecnie tak wysoko, że **bez win zagranicznych możemy obejść się zupełnie.** Jeśli zaś do przyrządzania owocniaków zabierzemy się po uprzednim starannym przygotowaniu się teoretycznym i uzbroimy się w cierpliwość i wytrwałość, nasze krajowe owocowiniarstwo — wobec taniości cukru i owoców — będzie śmiało i skutecznie rywalizowało z wyrobami cudzoziemskimi, które dzisiaj — wskutek wyniszczenia winnic przez filokserę — nie są również niczem innem, jak zręcznymi falsyfikatami, z owocniaków przygotowanymi i za drogie pieniądze do nas sprowadzanymi jako wina oryginalne.

Stąd zachodzi potrzeba zawrócenia z błędnej drogi kupowania **falsyfikatów zagranicznych za złoto,** kiedy możemy mieć **czyste wina,** w domu przyrządzane — za grosze.

Krzewienie wiedzy winiarskiej i ujawnianie tych tajemnic, które obecnie są dla profanów mało dostępne; uświadamianie polskiego ogółu o tem, jaką drogą dążyć musi do zrzucenia z siebie ciężkiego monopolu fałszerzy win, pod którym dzisiaj ugina się Polska, będzie zadaniem naszego wydawnictwa.

A że to będzie nie łatwym; że spotkamy się z wrogimi tendencjami pewnych sfer, zainteresowanych w tem, aby nasz Naród pozostawał jaknajdłużej w tej błogiej świadomości, że tylko wszystko co zagraniczne jest dobre, solidne, smaczne; że te sfery będą się starały bagatelizować i ośmieszyć naszą pracę i wysiłki w celu podźwignięcia winiarstwa polskiego, przeto zwracamy się do wszystkich wiernych Ojczyźnie polaków o poparcie naszej pracy.

O poparcie najpierw moralne, a potem materjalne. Gdyż jedynie przy wydatnej współpracy naszych polskich bakterjologów, pomologów, doświadczonych enochemików i owocowiniarzy zdołamy wypełnić należycie podjęte względem kraju obowiązki skutecznego podźwignięcia naszego rodzimego winiarstwa.—

Zachęceni przez tych, którzy z doświadczenia naszego niejednokrotnie korzystali, wypuszczamy tę skromną pracę naszą do rąk ziomków z tą nadzieją, że wkrótce zdobędzie ona sympatję i uznanie i że — wedle słów niezapomnianego Wieszcza naszego — doczekamy się kiedyś tej pociechy, iż zbłądzi ona pod strzechy i wyruguje ztamtąd... gorzałkę.

OBECNY STAN WINIARSTWA ZAGRANICĄ I U NAS.

Dla tych, którzy nie mieli możności zwiedzania krajów winodajnych i przyjrzenia się produkcji win z jagody winnej, zapewne interesującem będzie odkrycie tych tajemnic i zapoznanie, w krótkim artykule, jak się te smaczne tokaje, węgrzyny, burgundy i inne wina przygotowują. Otóż winiarstwo zagraniczne rozpada się obecnie na dwa działy: na winiarstwo pierwotne, domowe i na winiarstwo fabryczne.

Pierwszy system produkcji win jest prastary i jedynie dotychczas najlepszy. Polega on na tem, że każdy właściciel winnicy, który niechce swego urodzaju sprzedać w naturze, wytłacza zbiór winogron w domowych tłoczniach, poddaje fermentacji i następnie zlewa do beczek w lochach, gdzie wino podlega dalszej przemianie w czasie tak zwanej fermentacji dolnej, czyli leżakowej. Jestto zatem produkcja win naturalna, uczciwa, dająca napój zdrowy, niczem niefałszowany, a dobroć wina zależną zawsze bywa od gatunku użytych winogron i stopnia wytworzonego w nich cukru gronowego pod palącymi promieniami słońca, oraz od lat odstania się napoju w piwnicach winiarza.

Obok tego pierwotnego, domowego przemysłu winiarskiego, w krajach winodajnych powstał także przemysł winiarski fabryczny, który początkowo zajmował się również tłoczeniem win, lecz nie przy pomocy zwykłych, prymitywnych tłoczni, a już maszynowo, nieraz przy pomocy silnic i użyciu różnych pomysłowych przyrządów. Fabryki takie, prowadzone przez spekulantów, którym zależało na szybkim procentowaniu włożonych w przedsiębiorstwa kapitałów, poczęły z czasem posługiwać się chemją w celu rzekomego polepszania smaku i aromatu swych wyrobów, a co najgłówniejsza, w celu przyśpieszania dojrzewania win, gdyż proces ten — w domowej produkcji — rozkładał się na lata, a niejednokrotnie na dziesiatki lat (tokaje). Postępy nauki dawały takim fabrykom coraz nowe sposoby łatwiejszej produkcji tych napojów, lecz za to sam produkt stawał się coraz gorszym w swych własnościach, mniej delikatnym w smaku i aromatach, dla zdrowia pijących szkodliwym. Tłoczone wino **gallizowano***) dla otrzymania większej

*) Gallizowaniem lub metodą Galla nazywają winiarze fałszowanie win, polegające na rozprowadzeniu gotowego wina wodą i dodaniu sztucznych aromatów, słodyczy, olejów winnych i eterów. Taka lura ma smak wina naturalnego, lecz niema dla organizmu ludzkiego tych błogich własności zdrowotnych i wzmacniających, jakie posiada wino niafałszówane.

ilości produktu, słodzono cukrem buraczanym, spirytusowano zwykłym alkoholem kartoflanym, słowem — fałszowano. Zczasem w fabrykach przestano zajmować się tłoczeniem win, fabrykant ograniczał się do kupna gotowych napojów od właścicieli winnic i do przerobu tychże na swego pomysłu falsyfikaty. W takich metodach fabrykowania fałszowanych win celują dotychczas francuzi, którzy posiadają wiekowe doświadczenie i wypróbowane sekrety przerabiania różnych lur i kiepskich win na napoje aromatyczne, imitujące szlachetny produkt. W ostatnich latach przed wojną wszechświatową całe okręty win z Krymu, Kaukazu, Turcji szły do Francji, aby następnie — przerobione w fabrykach tamtejszych wedle posiadanych recept i sekretów — powrócić do tych krajów za drogie pieniądze jako wina francuskie oryginalne. Taka produkcja różnych lur i falsyfikatów w krajach winodajnych, a nawet w Niemczech, Anglji i u nas wreszcie, prowadzoną bywa na olbrzymią skalę, wyrządzając konsumentom kolosalne straty i krzywdy, gdyż kupiec, za drogie pieniądze, wciska amatorowi lurę, będącą faktycznie nie winem, lecz słaboalkoholową wódką, zaprawioną eterami, olejem winnym, ekstraktem rodzynkowym i zbliżoną smakiem i bukietem do wina, lecz własności wina i jego dobrych dla organizmu ludzkiego zalet nie posiadającą.

W krajach winodajnych wina podobne rzadko znajdują nabywców, gdyż tam każdy zna się na produkcie i szuka dobrych napojów. Falsyfikaty zatem są przeważnie wywożone do strefy północnej, do tych olbrzymich połaci, w których winorośl nie dojrzewa, a ludność pozbawiona jest możności odróżniania napojów dobrych i czystych, od lur i falsyfikatów. Do kategorji tych upośledzonych krajów również i Polska należy.

Lecz przecież przed wiekami, kiedy nasza Ojczyzna była u szczytu potęgi i sławy, polacy mieli również własny przemysł winiarski. Zobaczmy, jakie on przechodził koleje i z jakich przyczyn podupadł tak dalece, że zaledwie ślady z niego pozostały.

Pierwsze wiadomości o napojach alkoholicznych historja podaje nam z czasów Piasta i Rzepichy, którzy — w czasie zjazdu polaków na wybory królewskie tak gościnnie przyjmowali zebranych, że sam Piast królem obwołany został. Jest to dla nas wskazaniem, że już w tych legendarnych wiekach sztuka przygotowywania win nie obcą była polakom, a jako surowiec dla wyrobu tych napojów, służyła patoka pszczela, której obficie dostarczały liczne barcie leśne.

Stąd ówczesne napoje alkoholiczne pospolicie **miodami** w Polsce zwano i początkowo — zdaje się — innych alkoholi

polacy zupełnie nie znali. Dopiero z chwilą ułatwienia komunikacji z państwami ościennymi, poczęto sprowadzać wina z sąsiednich Węgier, które — drogą wymiany — nabywali początkowo monarchowie i zamożni magnaci, podczas gdy szlachta długie jeszcze lat dziesiątki zapijała się swymi miodami, do których w następstwie — po odkryciu sztuki pędzenia wódki — poczęto domięszywać tego śmierdzącego wytworu, psując znakomite dla organizmu ludzkiego własności starych napojów miodowych, nieraz po setce lat w lochach trzymanych. Lecz jeszcze przed dwustu niespełna laty, stare, odleżałe miody były w Polsce w pełnem użyciu. Wiemy o tem z tradycji własnej rodziny, gdyż dziad nasz, zarządca olbrzymich puszcz leśnych w Wielkopolsce i wielki miłośnik bartnictwa, żyjąc w drugiej połowie XVII wieku, jeszcze posiadał tak dostatnie piwnice, że przechodząc z leśniczówki do własnego majątku, pozostawił następcy swemu, w lochach 60 beczek starego miodu. A będąc człowiekiem o żelaznym zdrowiu i nadludzkiej sile, podczas wielkich polowań na grubego zwierza i urządzanych w leśniczówce przyjęć „sławetnych, szlachetnych i wysokourodzonych“ gości swych, utoczonym z beczki pełnym garncem miodu, duszkiem wypijanym, zapijał zdrowie „panów braci“, jakowej sztuki nikt z obecnych dokazać nigdy nie potrafił.

Dowodziło to najlepiej, że przemysł winiarski był u nas wielce rozpowszechniony i prawie do lat pięćdziesiątych zeszłego stulecia kronikarze polscy licznie wspominają o ucztach i przyjęciach, w czasie których miody krajowe bywały, obok węgrzyna, głównym napojem, którym gościa raczono.

Ostatni rozbiór ziem naszych, wojny i uciski barbarzyńskich najeźdźców, sprowadziły zubożenie kraju, a wślad za tem szybko znikać poczęły puszcze leśne i miljonowe w nich barcie. Zubożał również liczny i zasobny stan bartny, a z nim poszło w zapomnienie sycenie miodów. Wódka, do której w pochodach wojennych wdrażał się wojak-tułacz na obczyźnie, poczęła zastępować drogi węgrzyn i coraz skąpsze zapasy miodów, a żyd — który dla zysków chwytał się coraz nahalniej wszelkich procederów — chwyciwszy w swe szpony handel winny, sprofanował wyrób miodów i doprowadził go do tak fatalnego stopnia upodlenia przez fałszowanie, że w końcu nikt już miodów do ust nie brał i dzisiaj miody jedynie na weselach chłopskich do podsładzania wódki, dla bab przeznaczonej, służy.

Lecz pozostał przecież węgrzyn, który przy coraz łatwiejszej komunikacji całymi okseftami nadchodził do Polski. Przez długie wieki był on jedynym szlachetnym napojem, którym raczyli się nasi „szlachetnie urodzeni“. Nie długo to jednak

trwało, gdyż po rozbiorach Polski obłożyli go wysokim cłem zaborcy, wskutek czego rósł niepomiernie w cenie. I znowu z pomocą przychodzi polskim winoszom żyd, który poczyna fałszować również i wina. Początkowo dolewa wody w celu zwiększenia ilości napoju w beczkach. A kiedy takie fałszerstwo przestało być tajemnicą, ucieka się do innych sposobów podrabiania win, w czem gorliwie pomaga mu chemik — rozumie się — również żyd, który tajemnie podsuwa mu środki i metody dla imitacji oryginalnych win zagranicznych. Wytwarza się kasta specjalistów „kiprami“ zwanych, którzy grasują w Polsce do dzisiaj, a których specjalnością jest „robienie“ wszelakich win zagranicznych. Są to spryciarze, jakich nigdzie zagranicą nie spotykamy. A w swej sztuce są tak biegli, że nieraz nawet wytrawny znawca-winosz na ich fabrykatach się łapie i bierze falsyfikat za produkt oryginalny. Obecnie doszło już do tego, że w każdym większym mieście polskim mamy setki żydków, trudniących się fabrykacją sztucznych win i tuziny fabryk, w których takie wina preparują. Wina oryginalne są rzadkością w handlu i na wagę złota sprzedawane bywają. Narodowym napojem polaka stała się śmierdząca... kartoflanka.

Rodzi się obecnie pytanie, co dalej będzie, jeśli winiarstwa w kraju nie zdołamy podnieść do dawnej potęgi? Odpowiedź krótka i wielce przykra: kraj zubożeje, lud się gorzałką zapije, skarłowacieje, zejdzie na nędzarzy moralnych i materjalnych. A czy możliwym jest wskrzeszenie dawnego winiarstwa krajowego? Tak, najzupełniej możliwe, gdyż dzisiejsza nauka daje nam już tak znakomite wskazówki, że bez uciekania się do żydowskich sztuczek możemy wytwarzać doskonałe wina z cukru i owoców i wina takie — odleżałe w lochach latami — w zupełności zastąpią wina zagraniczne oryginalne, a przewyższą swymi cennymi własnościami żydowskie falsyfikaty. Nie dość na tem. Nasze owocniaki wypadną tak tanio, że wzamian za cenę butelki dzisiejszego falsyfikatu, będziem mogli przyrządzić garniec wina owocowego o wybornym smaku i cennych leczniczych własnościach. Trzeba tylko zakasać rękawy i nie odkładać sprawy ad calendas graecas, lecz zabrać się natychmiast do pracy. **Musimy wyrabiać wina dla siebie — w domu i dla swoich — w kraju.** Gdy to nastąpi; gdy każda gospodyni będzie — razem ze smażeniem konfitur i gotowaniem soków — przygotowywała potrzebne dla domu zapasy win; gdy każda pani domu, zamiast sakramentalnej dzisiejszej „szklaneczki mdłej herbaty“ postawi przed gościem z dumą butelkę z odstałym owocniakiem, wówczas śmiało twierdzić będziem mogli, że mamy w kraju własne, polskie winiarstwo i polski szlachetny napój narodowy.

Tym, którzy zarzucać nam będą, że na taki zbytek polacy nie mają pieniędzy, odpowiemy, że **więcej obecnie wydają na obłożoną kolosalną akcyzą śmierdzącą gorzałkę, niżby przygotowanie potrzebnego zapasu wina na cały rok ich kosztowało,** o czem pouczyć się mogą z pierwszego lepszego podręcznika o wyrobie owocniaków, w których potrzebne kalkulacje znajdą.

Powyższa krótka historja ewolucji, jakim ulegało winiarstwo w kraju naszym i zagranicą, daje czytelnikowi dość jasne — zdaje się — pojęcie o tem, co to jest winiarstwo wogóle, jakim ono dzisiaj jest i jakim w Polsce być powinno. Głównym staraniem każdego polaka być powinno i musi, aby jaknajwiększe zapasy odleżałych owocniaków zgromadził w piwnicy. A gdy tych zapasów będzie w kraju dużo, kupiec na wina znajdzie się zawsze. Mamy — poza własnym konsumentem — poza plecami naszymi olbrzymi Wschód, który dzisiaj zalewa się samogonką. Dajmy tym ludom dobrych win, a z pewnością — wzamian — dobrze nam za taki towar zapłacą. Mamy więc przed sobą rentowny proceder. Nie ociągajmy się tylko, aby nie wydarł nam go z rąk obcy przybysz, lub — co gorzej — wróg.

NACZYNIA I PRZYRZĄDY WINIARSKIE.

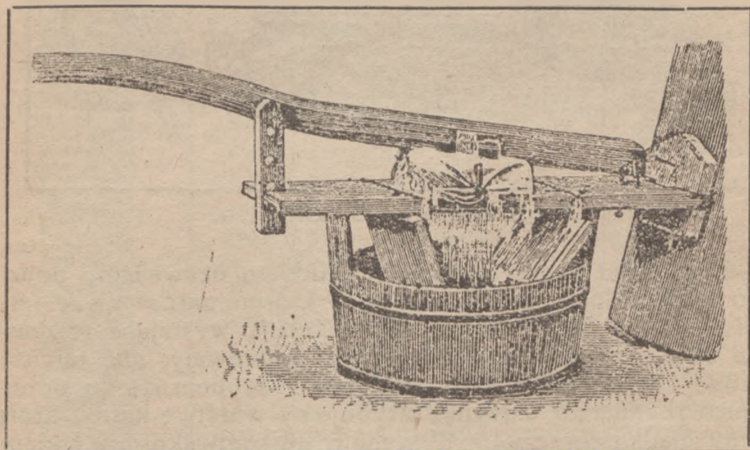
W winiarstwie obowiązkowo przestrzegana być musi idealna czystość. Przyczyny częstego psucia się win u początkujących winiarzy jedynie nie dość skrupulatnej czystości naczyń i nieczystej robocie przypisać należy. Wszelkie naczynia i przyrządy muszą być po kilkakroć myte, sterylizowane (wyparzane wrzątkiem), następnie płukane czystą wodą i wysuszane, a w pewnych razach siarkowane, o czem pouczymy czytelników w następnych pracach. Do zlewania win używano dotychczas przeważnie beczek, antałów, sądeczków — wogóle naczyń drewnianych. Również w izbach fermentacyjnych spotykamy przeważnie drewniane szafliki, konwie, wiadra, cebry. Są to dobre naczynia z tych względów, iż są tanie i dostępne, gdyż na wsi każden sam takie rzeczy sprokuruje, lecz za to w ręku początkującego winiarza bywają b. niebezpieczne ze względu swej porowatości i ztąd trudnego utrzymania w takim stanie absolutnej czystości, jakiej winiarstwo wymaga. O sposobach takiego idealnego mycia i czyszczenia naczyń drewnianych pomówimy później. Obecnie chcemy pokrótce wyliczyć najpotrzebniejsze naczynia i przybory, jakich potrzebuje początkujący owocowiniarz, chcący zapełnić swą piwnicę w wina dla własnej potrzeby. Z doświadczenia wiemy, że na początek wystarczy, dla średnio zamożnej rodziny, około 200 litrów

owocniaków, które w pierwszym roku produkować można częściowo — wśród lata i jesieni — w miarę dojrzewania jagód i owoców. Dla tej ilości win nie potrzebujemy uciekać się do nabywania kosztownych młynków, tłoczni, ani też urządzania specjalnej winiarni, jak tego wymagają niektòre podręczniki owocowiniarskie. Rozdrabniania owoców i wytłaczania soków możemy dokonać w czysto sprzątniętej kuchni, lub innej czystej ubikacji. Naczynia do fermentu ustawia się również w jakimkolwiek czysto utrzymanym pokoju, do czasu, aż płyn ukończy okres burzliwy i ustawać się pocznie, poczem usuwamy moszcze, dla ustania się, do piwnicy.

Ażeby ułatwione mieć śledzenie za czystością naczyń, radzimy początkującym **użycie jedynie szkła i porcelany.** Do zlewania win doskonale nadają się szklane gąsiory (balony) od kwasów i chemikalji, gdyż są tanie i wysoce wygodne w manipulacji, dając możność — przy pomocy lampki elektrycznej kieszonkowej — każdoczasowego kontrolowania stanu wina. Gąsiorów dostać można w każdym składzie aptecznym, aptece, składach farb i chemikalji. Wymyte ługiem sodowym, parokrotnie wypłukane wodą i wysączone, stanowią wyborne naczynia do zlewania win. Ustawia się gąsiory — obesłane dobrze słomą w koszu — na mocnych legarach z grubych bali, w piwnicy, rzędem obok siebie, a jeśli potrzeba większą ich ilość mieścić w ciasnej przestrzeni, możemy ustawić drugi rząd ponad dolnym. Robimy silne kozły, na których kładą się znowu mocne, grube bale, i na tych ustawiamy dalszą partję gąsiorów z winem. Wysoko ustawia się te gąsiory z młodym winem, które z reguły wymagać będzie ściągania z mętów. Gąsiory nabywamy takiej objętości, jakiej zapasy naszych win wymagać będą. Największe gąsiory wmieszczają do 60 litrów, czyli około pół beczki. Naczynia te wymagają jednakże pewnej ostrożności w użyciu, gdyż w razie rozbicia wyrządza sobie właściciel dotkliwą stratę.

Dla rozdrabiania i tarcia jagód i owoców potrzebne bywają tarła i cebrzyki. Zalecanych b. gorliwie, przez różnych autorów podręczników owocowiniarskich, młynków i maszyn początkowo nabywać nie radzimy, gdyż jest to kosztowne, a większą część roku stoi w kątach nieużyteczne. Dębowy kubeł z 4 cm. klepek, wysoki na 50—60 cm., szeroki na 30—35 cm. z dobrze osadzonym w wątorach dębowym dnem, jest dla tego celu doskonały. Do tego dorabiamy dębową lub z innego twardego drzewa stępę i nasz przyrząd gotowy. Do wybierania z kubła miazgi używamy drewnianej nabierki, lub też porcelanowej czy szklanej szufelki. Rozdrobnioną miazgę owocową oddajemy na tłocznię (prasę), która musi być dostatecznie

silną, aby należycie sok wyciskała. Tutaj mamy tak bogaty wybór systemów, że trudno orjentować się jaki przyrząd jest lepszy. Zanim jednak nasza winiarnią rozwinie się i będzie potrzebowała intensywnej pracy, możemy sobie radzić również prostymi sposobami. Domowym sposobem urządzamy tłocznię z dwóch bali, dostatnio grubych, w jednym końcu związanych mocną linką lub spiętych żelazną rychwą. Przy tymże końcu, na spodnim balu urządzamy rodzaj dębowej

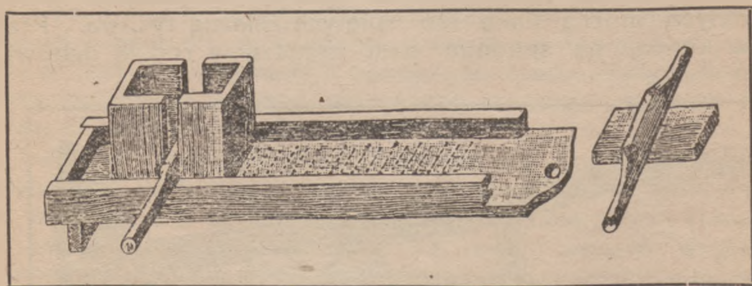


Najprostsza tłocznia.

mocnej skrzyneczki, w której zbiera się ściekający z miazgi sok i uchodzi jednym otwartym bokiem do podstawionego naczynia. Miazgę nakładamy do mocnym szpagatem zszytego worka z grubego płótna, wkładamy do skrzyneczki, naciskamy wierzchnim balikiem na który siadamy. Sok wyciska się doskonale. Ażeby ułatwić ściekanie soku z worków, trzeba urządzić rodzaj drenu przez przybicie grubych prętów leszczynowych do dna skrzyneczki, podłużnie do otwartego jej boku,— oraz do wierzchniego balika. Takie urządzenie, bardzo ułatwia wytłaczanie. Zamiast worków, można używać grubych mocnych serwet płóciennych, w które miazgę zawijamy, zakładamy brzegi serwety pod balik i wytłaczamy. Tłocznie innych systemów będziemy opisywali w następnych zeszytach.

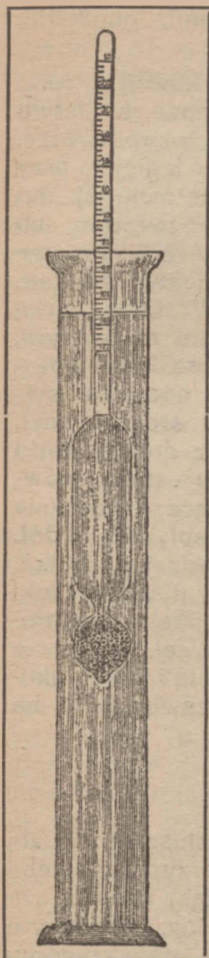
Dla miażdżenia owoców grubszych i twardych (jabłek, grusz) potrzebne są tarła. Ponieważ żelazo i metale — łącząc się z kwasami rozcieranych owoców — psują miazgę przez czernienie i wytwarzanie niepożądanych reakcji, dozwolone są

tylko tarła z drzewa, kamienia, szkła. Najprostsze tarło drewniane ma wygląd szatkownicy do kapusty, z tą różnicą, że noże są zastąpione przez szeregi metalowych gwoździ, pił lub tym podobnych ostrzy, które wrzucony do szuflady owoc szarpią i rozcierają.



Zwyczajne tarło domowe.

W winiarni naszej z dobrym skutkiem używaliśmy podobnego tarła z dnem cementowym, w którym zatopione zostały kawałki szkła. Ostre końce tych skorup, wystające rzędami ponad dno cementowe, b. skutecznie pracowały nad tarciem owoców. Tarło takie robi się tym sposobem, że do odpowiednich rozmiarów skrzynki wsypujemy warstwę kredy, którą ubijamy gładką deseczką. W kredę tę utykamy skorupy szklane rzędami co 5 cm., zawsze ostrymi końcami do góry. Gdy tak całą skrzynkę szeregami skorup wypełnimy, przygotowujemy sobie rzadkiej zaprawy z czystego cementu (bez piasku) i zaprawę tę nalewamy ostrożnie na skorupy, bacząc aby pozostawały nieporuszone ostrzami swymi do góry, gdyż te właśnie szeregi ostrych końców szkła mają następnie stanowić tarło. Cementu nalewamy tyle, aby szkiełka umocniły się w nim, a ostrza wystawały na centimetr ponad warstwą cementu. Gdy masa stwardnie należycie, wtedy pudło przewracamy, odrywamy dno i wysypujemy kredę, którą staramy się od cementu oddzielić jaknajstaranniej. Wówczas na miejsce kredy nakładamy znowu warstwę cementu, aby szkiełka jeszcze więcej umocnić. Po ponownym zaschnięciu, nasze tarło jest gotowe i możem polecić stolarzowi umocować je w szatkownicy tak, aby ponad końcami wystających z cementu rzędów szkiełek przesuwała się swobodnie szufladka z owocami. Aby robota szła sporo, w szufladkę wprawia się deseczkę, którą owoce można przytłaczać. Tarło takie jest nietrudne do zrobienia, a pracuje doskonale i daje materjał czysty, niczem nie zakażony i bardzo łatwo w czystości utrzymane być może.


Gęstomierz (areometr).

Do przelewania moszczów i win możemy używać drewnianych konwi lub też dzbanów szklanych, porcelanowych lub fajansowych. O ile używalibyśmy naczyń miedzianych lub mosiężnych, starannie czystą cyną pobielić je należy. **Wogóle naczyń metalowych i żelaznych unikać należy, gdyż kwasy owocowe łączą się z metalami i tworzą szkodliwą dla smaku win reakcję.**

Nieodzownym w winiarni przyrządem jest gęstomierz (areometr), który w składach optycznych za niewielkie pieniądze nabyć możemy. Jestto rurka szklana, z obydwóch końców zatopiona, u dołu obciążona rtęcią ciepłomierza, w górnej zaś, węższej połowie, opatrzona podziałką, wskazującą gęstość płynu. Moszcz nalewa się do wązkiego — odpowiedniej wysokości — szklanego naczynia, w którym zanurzamy ostrożnie gęstomierz. Po uspokojeniu się przyrządu odczytujemy menisk (stopnie zanurzenia), poczem przyrząd ostrożnie opłukujemy, wysuszamy i owinięty w watę zachowujemy pod kluczem w celu ochrony od rozbicia. Używanie gęstomierza uwalnia nas od potrzeby zachowywania w pamięci przepisów i recept na przygotowywanie moszczów. Gęstomierze są różnych systemów, — najpospolitsze bywają Baumego, Oechsla (czyt. Eksla), oraz Ballinga, Kramera, Klosterneuburgskie i inne.

Naczyń i przyrządów, używanych w winiarstwie, **pod żadnym pozorem, pod karą zepsucia się wina, nie wolno używać do innych celów.** Tłocznia nie może służyć dla serowni, gdyż wniesie natychmiast zarodki kwasu mlecznego do naszej winiarni. Nie wolno tłumaczyć sobie, że „to się przecież wymyje“. Obce mikroby raz do naczyń winiarskich wprowadzone i nieusunięte przez skrupulatną dezynfekcję, mogą nas przyprawić o nieobliczone straty. Wszelkie zatem naczynia winiarskie, które choćby raz do innego celu w gospodarstwie posłużyły, już do winiarni powracać nie mogą i muszą być zastąpione nowymi. Od tej reguły odstąpić nie wolno. Ostatnim bodaj — z pośród najpotrzebniejszych — przyrządem w winiarni domowej będzie lewar do zlewania (ściągania) win. I tu mamy również bogaty wybór

przyrządów. Są metalowe i szklane; z kranikami, gumkami, ssawkami i t. p. „ulepszeniami".

Najprostszy lewar jest to zwykły syfon z kawałka rurki szklanej i gumowego węża i zrobiony być może b. łatwo w domu. Rurka szklana, średnicy około centimetra w otworze, rozgrzewa się nad lampką spirytusową lub — co lepiej — przy pomocy dmuchawki i po rozpaleniu szkła w połowie jej długości do białości, zgina się wolno pod kątem rozwartym lub prostym. Na końce tak zgiętej rurki, naciągamy rurki gumowe z gumy czerwonej, miękiej, takiej długości, aby dolnym końcem sięgały do dna naszych naczyń piwnicznych. Wreszcie rurkę — w miejscu zgięcia — przewiązujem sznurkiem na którym, z koleji, robimy długi węzeł do zawieszenia i nasz lewar gotowy. W potrzebie ściągania wina do świeżego naczynia, stawiamy naczynie z winem na podniesieniu (na stole, ławce), zapuszczamy jedną rurkę lewara w wino, a z drugiej rurki wyciągamy powietrze. Gdy poczujemy wino w ustach, wówczas zapuszczamy koniec rurki do niżej stojącego naczynia i płyn nieprzerwanym strumieniem pocznie spływać wdół. Dla wygody, możemy zrobić dla lewaru tego rodzaj pachołka. W krzyżu drewnianym umocowujem słupek $1^{1}/_{2}$ metra wysoki z jednego boku wycięty w kształt piły. Na słupku takim możemy zawieszać nasz lewar za pętlę, wyżej lub niżej, stosownie do potrzeby. Po użyciu, lewar przemywamy sodą i przepłukujemy odrobiną spirytusu, poczem, wysączony, zawieszamy na ścianie do czasu następnego użycia.

JABŁECZNIK.

Zpośród win owocowych, zupełnie niesłusznie na złą opinję zasłużył sobie jabłecznik. Winę tego przypisać trzeba wytwórcom, którzy przyrządzają ten napój w taki sposób, że najczęściej więcej do wody gazowej, niż do wina, podobnym bywa. W tej formie — jeśli jeszcze postoi parę tygodni w składzie sprzedawcy — wino najczęściej traci smak i aromat i zamienia się w jakiś musujący płyn, który jedynie pijakom dla wytrzeźwienia służyć może. A jednak dobrze przygotowany jabłecznik jest smacznym i cennym stołowym winem i winien znaleźć się na każdym stole inteligentnego domu polskiego. Przemawia za tem głównie taniość produkcji i prostota przygotowywania.

Na jabłecznik możemy użyć tego owocu, który — wskutek zewnętrznego wyglądu swego — na sprzedaż nie nadaje się. Z pośród odmian, najlepsze są jabłka winkowate, niehubiaste, dające dużo moszczu. Rozcieramy je na tarłach,

wytłaczamy w silnych tłoczniach, przyczem dobrze bywa po wyjęciu wytłoczyn zwilżyć je nieco zimną, przegotowaną wodą i poddać tłoczeniu powtórnie dla skuteczniejszego wyzyskania materjału.

Kto chce otrzymać szlachetniejszy jabłecznik, może użyć 10 — 15%, na wagę, rodzynków, które w przeddzień zalać trzeba ciepłą wodą w odmierzonej ilości i następnego dnia dobrze wyługować przez dokładne macerowanie w cebrzyku. Wytłoczony następnie moszcz rodzynkowy mięsza się z sokiem, otrzymanym z jabłek i ustawia do fermentu pod szpuntem fermentacyjnym. Moszcz ustawiamy zwykle na 25 — 30° cukromierza. Dla tej proporcji, wystarczy użycie około 2 klg. cukru na 10 litrów moszczu, przyczem sam sok rozprowadza się w równych częściach przegotowaną wodą zimną, w której można rozpuścić cukier. W tej proporcji ustawiony moszcz stawiamy w suchej izbie w temperaturze 20—23° R. dla odbycia burzliwej fermentacji, która trwa 4—6 tygodni. Dla skuteczniejszego przebiegu odrobienia moszczu dobrze bywa dodać drożdży winnych rasowych (o ile zawczasu z pracowni bakterjologicznej sprowadzić ich uda się), oraz dodać dziesięcioprocentowego amoniaku gryzącego w stosunku około 60 gramów na 100 litrów moszczu. Dodatek amoniaku zwiększa siłę drożdży winnych i przyśpiesza fermentację. Gdy burzenie płynu ustaje i moszcz klarować się poczyna, zabijamy szpunty i przenosimy jabłecznik do piwnicy dla ustania się. Po miesiącu należy koniecznie wino ściągnąć z osadu (lagru), gdyż pozostawanie dłużej na drożdżach, ujemnie odbija się na aromacie jabłecznika. Ściąganie uskuteczniamy do takich wymiarów naczyń, aby płyn podchodził pod szpunt, który zabijamy szczelnie. Odtąd wino rozpoczyna okres dojrzewania, który trwa do następnej wiosny w lecie możemy jabłecznik ściągnąć do czystych, wysączonych buteiek, do których wsypujemy po 15 gr. miałkiego cukru. Butelki umieszczamy w chłodnej piwnicy leżąco. Ktoby chciał mieć jabłecznik wcześniej, może to osiągnąć tym sposobem, że zaraz po ustaniu burzliwej fermentacji może zalać wino czystym spirytusem w ilości 3—5% (na 100 litrów wina 3—5 litrów spirytusu). Taki jabłecznik już po upływie 4—5 miesięcy może być użyty, lecz smak jego będzie pośledniejszy.

* *
*

Dla przygotowywania jabłeczników różni autorzy podają wiele kombinacji. Możemy — stosownie do życzenia — dodawać część soku z gruszek dla zaoszczędzenia cukru. Dodajemy soku z jabłuszek rajskich lub z jarzębiny dla zwiększenia

aromatu wina. Niektórzy wrzucają w czasie fermentacji tłuczone jądra orzechów włoskich, mających dodawać dobrego smaku. Kombinacje takie są dopuszczalne, należy jednak wypróbować to na niewielkich ilościach moszczu i następnie — utrafiwszy na dobry rezultat co do jakości wina — wedle takiej recepty, którą notujemy sobie w raptularzach — prowadzić robotę stale. Nigdy nie należy przyrządzać wina na jedną modłę, gdyż dobroć produktu jest zależną od jakości posiadanego owocu, który w jednym roku bywa słodszym, w innym — więcej kwaskowatym, zależnie od ilości dni słonecznych lata.

Nawiasem w końcu dodamy, że posiadacze pasiek, mogą przyrządzać bezpiecznie jabłeczniki na miodzie. Wówczas — jeśli posiadamy również własne owoce — jabłecznik nic nas kosztować nie będzie.

Przestroga.

Tegoroczne mokre i chmurne lato wyrządziło owocowiniarzom dotkliwe straty. Nadmierna wilgotność i brak słońca spowodowały wielką wodnistość i cierpkość owoców, a brak cukru. Maliny zupełnie były bez smaku i aromatu i tegoroczne maliniaki mogą wyjść puste (bez bukietu). Stan taki spowodował, że wszelkie recepty i przepisy winiarskie mogą zawodzić i okazać się nieodpowiednimi. Dla tego przestrzegamy — zwłaszcza początkujących owocowiniarzy — aby przy ustawianiu moszczów do fermentu pilnie badali płyny na kwas i ilość cukru wedle saccharometru. Dla tych zaś, którzy z metodami takich badań jeszcze się nie zaznajomili, pozostaje jedyna droga, dodawać do moszczów o $^1/_4$ więcej wody i o $^1/_4$—$^1/_8$ części więcej cukru (lub miodu).

Gdyby w następstwie — po dojrzeniu — wino okazało się za mało kwaskowatym, łatwo to można poprawić przez dodatek odrobiny kwasu cytrynowego lub winnego. Również zbytnia słodycz nigdy nie zaszkodzi, gdyż z latami odstawania się wina, tylko do lepszych własności napoju doprowadza.

Odpowiedzi redakcji.

Pani Marji Kar. w Odalanowie. Wino będzie dobre. Zbytni kwas i cierpkość można strącić dodatkiem odrobiny sody oczyszczonej, która kwasowość złagodzi. Można również postąpić drogą naturalną przez dobranie wina z młodem, słodkiem winem. W tym roku trzeba wogóle dodawać więcej wody do moszczów, gdyż owoce będą więcej cierpkie z braku słońca. Rozumie się, że również potrzebny będzie większy dodatek cukru.

Panu Michałowi Sz. w Goszewie. Ha! ha! ha! Paradny z Pana winiarz. Tyle czukru żuna wziena i to taki kwasz! Ależ tego cukru jeszcze było za mało. Należało wziąść jeszcze raz tyle cukru i jeszcze 5 litrów wody. Wino byłoby wówczas doskonałe i bez kwasu zbytniego. Trzeba przecież pamiętać o tem, że cukier nie dla tego daje się, aby moszcz był słodki, lecz dla tego, aby wino z cukru wytworzyło przez fermentację alkohol i stało się winem. Niech Pan zrobi taką samą ilość wina z gruszek polnych i dobierze z tym cierpkim jabłecznikiem, a wino będzie b. dobre.

Pani Stanisławie S...skiej w Koninie. Serdeczne dzięki za życzenia. Cieszy nas, ze nasz przepis na porzeczniak wypadł dobrze. Niech Pani porzeczniaków przygotowuje dużo, gdyż to b. wdzięczne wino, a będzie znakomitem przy dodatku do moszczu nieco rodzynków. Przedpłata do Nowego Roku wynosi 4 złote.

Pani Hoffmanowej w Rudzie. Przedpłatę do Now. Roku w sumie Zł. 4 otrzymaliśmy. Pismo, po wyjściu, wyślemy. Za życzenia — dziękujemy.

Pani Prażakowej w Poznaniu. Przedpłatę otrzymaliśmy. Radzimy robić wina więcej ekstraktowne, a nigdy psuć się nie będą. Oprócz cukru i miodu, może Pani dodawać trochę rodzynków, które trzeba dobrze wyługować wodą ciepłą w odmierzonej ilości i dodać ten moszcz do moszczu owocowego. Wino zyska dużo na szlachetności i aromacie. Moszcz niech Pani ustaw a na 25—30^{0} słodyczy. Chociaż wino takie musi dłużej odleżeć się w piwnicy, lecz jest trwałe i znakomite w smaku.

Panu Wartakowi w Gronowie. Stosownie do życzenia, wysłaliśmy listownie. Winiarstwo do Nowego Roku kosztuje 4 Zł. Rocznie — Zł. 12. Przedpłata zawsze z góry najmniej za kwartał.

Panom: Mockowi w Inowrocławiu i Edw. Sznajdrowi w Romanowie: przedpłata zapłacona do Now. Roku.

Z humorystyki.

Mojsie! Ny? Czy ty już doljałesz wode do tego dwa becki wino co przisło z koleji? Ja już doljałem. Wiele? Po dwa konewke do kuzde beckie. To idż tero do bużnice, bo jus cas na pocierze.

Zakł. Druk.-Intr. B. Kazulak, Łódź, Al. T. Kościuszki 37.